

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Tingkat kepuasan pasien rawat inap kelas 3 bangsal bedah terhadap rasa lauk nabati di RSUD Panembahan Senopati yaitu 67% puas
2. Tingkat kepuasan pasien rawat inap kelas 3 bangsal bedah terhadap penampilan lauk nabati di RSUD Panembahan Senopati yaitu 66% puas
3. Tingkat kepuasan pasien rawat inap kelas 3 bangsal bedah terhadap rasa lauk hewani di RSUD Panembahan Senopati yaitu 67% puas
4. Tingkat kepuasan pasien rawat inap kelas 3 bangsal bedah terhadap penampilan lauk hewani di RSUD Panembahan Senopati yaitu 67% puas

B. Saran

Saran bagi Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati yaitu:

1. Sebaiknya mempertahankan standar resep menu tempe terik, tahu bacem, rolade ikan, dan fuyunghai saus asam manis karena pasien merasa puas terhadap cita rasa menu tersebut.
2. Pelatihan bagi tenaga dapur untuk meningkatkan cita rasa dan penyajian menu sesuai standar gizi rumah sakit.
3. Sebaiknya memperbaiki menu yang dianggap kurang puas dan tidak puas oleh pasien. Salah satunya menu rawon ayam, perlu dilakukan evaluasi terhadap penggunaan bumbu dan teknik memasak rawon ayam agar menghasilkan rasa dan aroma yang lebih kuat dan konsisten.